

Gospodinjstvo 6. B – 1. skupina (učiteljica Saša Femc Knaflič)

Nasvet: Predlagam, da spletno stran <https://www.irokus.si> odpirate s Firefoxom. Ugotavljam, da je z nekaterimi drugimi brskalniki trenutno nemogoče odpreti to stran.

1. Naloga:

Odpri povezavo na spletno stran https://folio.rokus-klett.si/?credit=GOSPVD6UC_promo&pages=74&layout=single (vzorčne strani bodočega učbenika za GOS). Preberi besedilo na straneh **od 74 do 77**.

2. Naloga:

Doma poišči en pakiran živilski izdelek (po možnosti naj ima vsaj 1 znak za kakovost ali za prostovoljno označevanje živil; ni pa nujno). Z izdelka prepiši in preriši vse podatke, ki so omenjeni v učbeniku. Podatke vnesi v priloženo razpredelnico, ki si jo lahko natisneš ali pa prerišeš na list papirja. Če kateri izmed podatkov ni naveden, to označi z znakom /.

Izpolnjeno razpredelnico **fotografiraj ali skeniraj** (za skeniranje s telefonom je na voljo več aplikacij; jaz uporabljam CamScanner) in mi pošlji na elektronski naslov sasa.femc@guest.arnes.si.

Cilji:

Učenci:

- razumejo informacije, ki jih razberejo iz deklaracije,
- razlikujejo znake kakovosti,
- poznajo pojem blagovne znamke.

VRSTA OZNAKE	PODATKI			
Ime živila				
Blagovna znamka				
Seznam sestavin				
Neto količina				
Rok uporabnosti				
Pogoji shranjevanja				
Ime in naslov proizvajalca				
Navodila za uporabo				
Država porekla in kraj izvora				
Označba hranilne vrednosti (na 100g živila)	energijska vrednost (kJ)	maščobe (g)	ogljikovi hidrati (g)	beljakovine (g)
Znaki za kakovost (nariši)				
Znaki za prostovoljno označevanje živil (nariši)				

Gospodinjstvo 6. B – 2. skupina (učiteljica Bernarda Potočnik)

SPLOŠNA NAVODILA

- glej navodila prejšnjega tedna

Kontakt z učiteljico: bernarda.potocnik1@guest.arnes.si

Utrjevanje: Utruj poglavja Energijska in hranilna vrednost ter Razvrščanje živil v skupine. V pomoč ti bodo vprašanja, ki si jih dobil pri pouku. Odgovore smo že pregledali.

PUD: MEHANSKI IN TOPLOTNI POSTOPKI OBDELAVE HRANE

Pri gospodinjstvu izvajamo projektno učno delo. V času, ko pouk poteka na daljavo, naj s svojimi starši pripravijo poljubno jed ali več jedi. Pri tem naj fotografirajo svoje delo. Iz fotografij naj bodo razvidni **trije mehanski** in **trije toplotni** postopki priprave.

Mehanski postopki priprave: čiščenje živil, lupljenje, rezanje, sekljanje, stepanje, ribanje, mešanje, ožemanje, gnetenje, zlaganje, mazanje, ločevanje jajc, paniranje, ... (U str. 90)

Toplotni postopki priprave: kuhanje v vodi (velika/majhna količina vode), dušenje, praženje, cvrtje, pečenje v pečici, pečenje na žaru, kuhanje v sopari, ... (U str. 91 - 93)

Napiši še kaj vse si pri pripravi teh jedi potreboval:

- *mali gospodinjski aparati,*
- *veliki gospodinjski aparati,*
- *pripomočki,*
- *posoda.*

Nasvet: Nekaj idej za preproste jedi: limonada, smoothie, palačinke, pire krompir, zelenjavna juha, sadna solata, sadna kupa, pečen zrezek, dunajski zrezek, zrezek v naravni omaki, pica, pica kruhki, umešanja jajca, pečena jajca na oko, kuhano jajce, testenine, hrenovke, mafini, pecivo, piškoti, ...

Upoštevajte varnostne napotke in higieno pri delu (U str. 76, 77).

ODDAJA NALOGE

Preko e-pošte mi do naslednjega tedna pošljite:

- Ime učenca in razred.
- Ime pripravljene jedi.
- 3 fotografije mehanskih postopkov obdelave,
- 3 fotografije toplotnih postopkov obdelave.
- Zapisane male in velike gospodinjske aparate, pripomočke in posodo pri pripravi vaših jedi.